

Pichón de raza autóctona de Tierra de Campos

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO	Pichón de nidal, criado en palomares de Tierra de Campos
RAZA	Paloma autóctona (raza bravía)
PIEZA	Pichón entero, 120 – 150 g
EDAD DE SACRIFICIO	En torno a las 6 semanas
CARNE	Roja oscura, magra, de sabor intenso — territorio de caza
FORMATOS	Fresco · Congelado — siempre envasado al vacío
PRESENTACIÓN	Bolsas de 12 unidades, o a la medida de la rotación de cada cocina
DISPONIBILIDAD	Fresco todo el año (plenitud abril – agosto) · Congelado todo el año
CONSERVACIÓN	Refrigerado 0 – 4 °C · Congelado –18 °C
TRAZABILIDAD	Guía sanitaria y certificado de origen con cada lote
LOGÍSTICA	Reparto propio en 24 h (Valladolid, Palencia, León, Zamora) · resto de España en transporte refrigerado
PEDIDO MÍNIMO	Sin mínimo para empezar

Producción propia y limitada. Los precios se acuerdan según formato y volumen — escríbenos y lo vemos.